

Forbes



LA CUCINA OLTRE IL MENU

GRECALE MODENA

EVERYDAY EXCEPTIONAL



RESPIRA LA BELLEZZA. ABBRACCIA L'INNOVAZIONE. PUNTA AL FUTURO.
LA NUOVA MASERATI GRECALE RENDE STRAORDINARIA LA TUA QUOTIDIANITÀ.



Maserati

ROSSOCORSA

MILANO – BRESCIA – CINISELLO BALSAMO – BOLZANO



Chatta con noi
+39 3441607998

Grecale Modena. Consumo di carburante in ciclo misto min - max (l/100km) 8.8 - 9.3; emissioni di CO₂ in ciclo misto min - max (g/km) 199 - 210. I dati corrispondono ai test eseguiti in conformità al regolamento (UE) 2017/1151.



L'OLIMPO DELLA CUCINA

Forbes Italia ha premiato gli chef più influenti che si sono distinti per impatto sociale, talento e capacità di comunicazione

Nella cornice delle cantine Bellavista a Erbusco, tra i vigneti della Franciacorta, si è svolto il primo evento di *Forbes Italia* dedicato agli chef più influenti della cucina italiana. Protagonisti della serata sono stati 25 cuochi di fama internazionale che, insieme ad altri otto insigniti di premi speciali, sono saliti sul palco per ritirare il premio di *Forbes*. Dopo il benvenuto di Massimo Tuzzi, ceo, e Vittorio Moretti, presidente di Terra Moretti, la parola è passata ad Alessandro Mauro Rossi, direttore di *Forbes Italia*, che ha spiegato l'anima dell'evento "Most Powerful Chef".

A definire i criteri della classifica è stata invece Maddalena Fossati Dondero, direttore di *La Cucina Italiana*, che ha dichiarato: "Nel delineare questa lista non ho tenuto particolarmente conto di classifiche e guide, ma ho considerato anche l'impatto culturale e sociale che un cuoco/a esercita sul territorio e la comunità di persone che lo circonda. E anche quanto la sua filosofia di cucina influenzi la società, la ristorazione, la percezione della nostra tavola nel mondo. E non ultima ho considerato la sua abilità di divulgazione. Oggi il ruolo di uno chef va oltre il suo menu".





MASSIMO BOTTURA

Visionario ante litteram

1 MOST POWERFUL CHEF

Massimo Bottura è il cuoco italiano più conosciuto al mondo e con le sue tante attività ha definito l'inclusività come sistema.



ANTONINO CANNAVACCIUOLO

La grande cucina e la capacità di raccontarla

2 MOST POWERFUL CHEF

Una combinazione straordinaria, quella della cucina di Antonino Cannavacciuolo unita alla sua capacità di essere una potenza televisiva.



CLASSIFICA 2024



FAMIGLIA CERIA

La cucina della gioia

3 MOST POWERFUL CHEF

La famiglia Cerea con Chicco, Bobo, Rossella e Francesco, con Paolo Rota rendono felici ogni giorno tante persone del nostro Paese e nel mondo. Sono la famiglia della cucina italiana.



NIKO ROMITO

Una scuola di pensiero

4 MOST POWERFUL CHEF

La purezza del sapore, la bellezza della semplicità, il lavoro sul vegetale, Niko ha saputo trovare la cifra giusta per raccontare la cucina a livello globale e delinearne i connotati nella sua definizione di purezza.


GIN MARE
MEDITERRANEAN GIN



**MEDITERRANEO
PER NATURA**

BEVI RESPONSABILMENTE

Gin Mare è un marchio registrato. ©2024 Gin Mare. Tutti i diritti sono riservati.

Artigiana®

CASEIFICIO

DAL CUORE DELLA PUGLIA



UNA TRADIZIONE CHE SI RINNOVA



SCOPRI DI PIÙ SU CASEIFICIOARTIGIANA.COM



CLASSIFICA 2024



**ENRICO
BARTOLINI**

*Maestro
dell'archetipo*

5 MOST POWERFUL CHEF

Un mentore, una capacità indiscutibile di formare talenti, Enrico è uno chef unico nell'inventare un sistema virtuoso di riconoscimenti.



**NORBERT
NIEDERKOFLER**

*Oltre la
sostenibilità*

6 MOST POWERFUL CHEF

Norbert ha creato la filosofia Cook the mountains in tempi non sospetti e abbracciato decisioni definitive. E ha creato una nuova grande cucina coerente con il contesto e al contempo una scuola di grandi cuochi.



**ANTONIA
KLUGMANN**

*La legge delle due C:
coraggio e coerenza*

7 MOST POWERFUL CHEF

Antonia ha la forza di chi segue la sua strada dritta fino ad arrivare quasi in Slovenia. Lavora sulla purezza della nostra cucina senza compromessi, intellettualizza con disinvoltura i sapori senza snaturarli, anzi rendendoli unici e solo suoi.



CLASSIFICA 2024



**ALESSANDRO
BORGHESE**

*Divulgazione
e talento*

8 MOST POWERFUL CHEF

Il più grande divulgatore della nostra cucina ha reso il cibo il tema portante della televisione italiana. E ha saputo combinare uno spirito imprenditoriale con una ristorazione efficace e contemporanea.



**GENNARINO
ESPOSITO**

*Leadership
e passione*

9 MOST POWERFUL CHEF

Instancabile aggregatore della cucina italiana e maestro dei sapori della sua Campania, Gennarino con *Festa a Vico* dimostra una capacità unica di fare sistema e di avere una vera leadership nel suo territorio.



**DAVIDE
OLDANI**

*Dedizione al territorio,
anima e cuore*

10 MOST POWERFUL CHEF

Oldani ha inventato un epicentro creativo culinario in un borgo della Lombardia e intesse ogni giorno nuove connessioni per la comunità a cui appartiene e di cui è leader indiscusso.



DOMORI

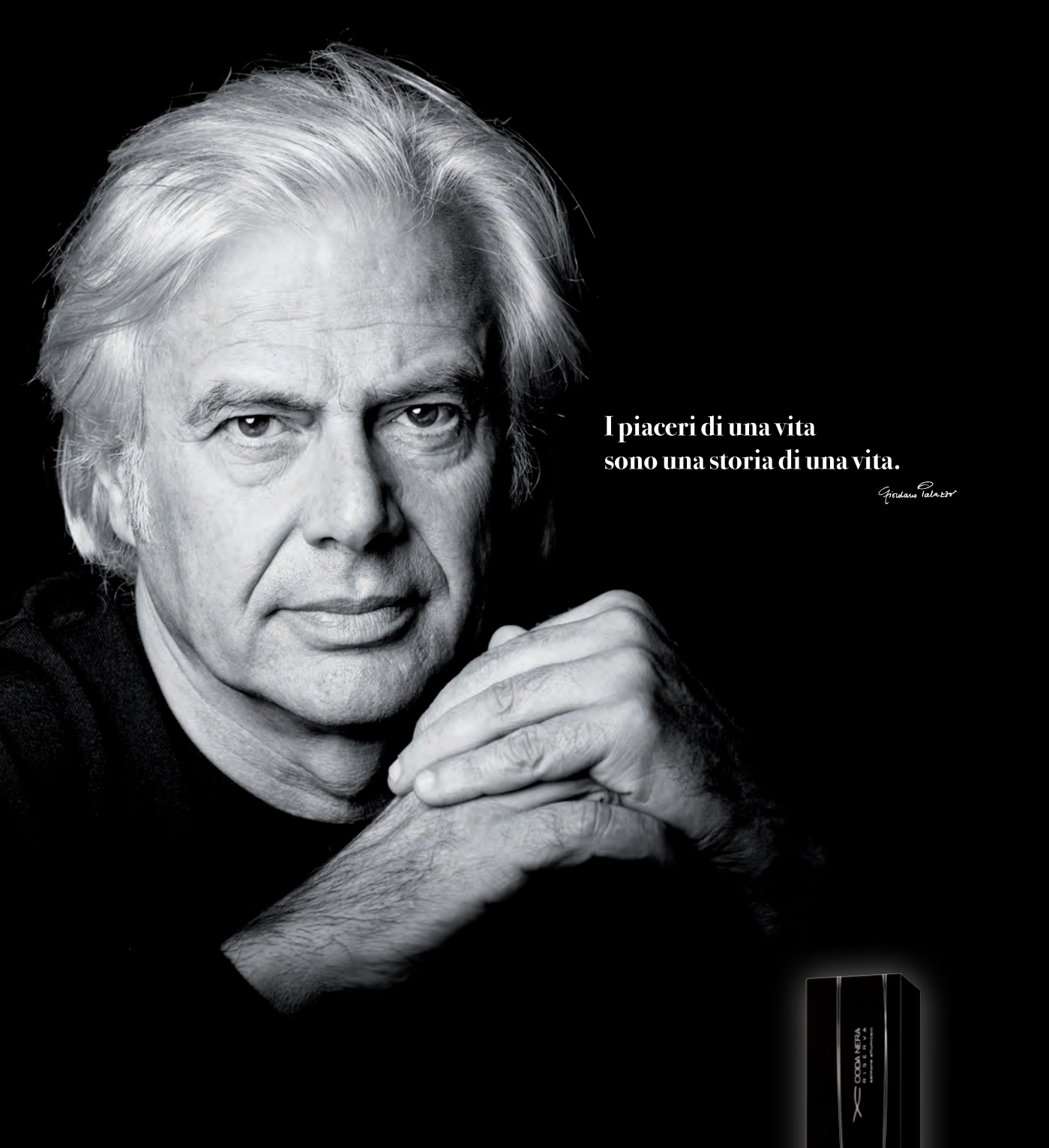
IL CIOCCOLATO È UN MONDO



**L'EMOZIONE
INCONTRA
LA RAGIONE.**

Il cacao Criollo risale al tempo dei Maya e degli Aztechi. È raro, prezioso, selezionato e lavorato con cura e rispetto. Se il cioccolato è l'emozione, il cacao è la sua ragione.

DOMORI.COM
SEGUICI SU INSTAGRAM E SU FACEBOOK



I piaceri di una vita
sono una storia di una vita.

Giuliano Palumbo



www.codanera.it

 **CODA NERA**
salmone affumicato



CLASSIFICA 2024



**CHIARA
PAVAN**

*Sostenibilità
reale*

11 MOST POWERFUL CHEF

Li vuole coraggio per usare ingredienti diversi, spesso “aggressivi” per l’ambiente (vedi i granchi blu) e inventare sapori unici. Così come portare avanti una ristorazione contemporanea, sull’isola di Mazzorbo a Venezia, realmente sostenibile.



**MORENO
CEDRONI**

*Leadership
e passione*

12 MOST POWERFUL CHEF

LDa Moreno Cedroni si vive un’esperienza di ospitalità a tutto tondo, quella del grande ristorante e quella della famiglia. Anche se il cibo è avanguardia.



**CICCIO
SULTANO**

L’umanista

13 MOST POWERFUL CHEF

Lo Sultano porta la sua Sicilia oltre i confini dell’isola, si espande con discrezione ma definitiva certezza. E applica la filosofia del dialogo per gestire le relazioni all’interno della sua brigata dando prova di una leadership esemplare.



CLASSIFICA 2024



**ENRICO
CRIPPA**

Visionario

14 MOST POWERFUL CHEF

14 Realizza piatti che diventano icone. Crippa arriva alla perfezione quando nel dialogo culinario entra l'arte contemporanea.



**ANDREA
APREA**

*Abilità
partenopea*

15 MOST POWERFUL CHEF

15 Con la sua cucina che dialoga tra sorpresa e tradizione, Aprea ha riaperto il ristorante che porta il suo nome dimostrando una capacità imprenditoriale (e un coraggio) straordinari.



**CARLO
CRACCO**

*Guardare
oltre*

16 MOST POWERFUL CHEF

16 Cracco ha un coraggio e una determinazione non comune. Va sempre avanti. E la sua cucina si è evoluta nel tempo grazie anche alla sua campagna che lo ha portato verso orizzonti nuovi.

CIBI RARI E PREZIOSI DEDICATI A CHEF E RISTORATORI



www.longino.it



ENTRA
VISIT

SPAGHETTO 3D. NASCE UN NUOVO GESTO.

Il formato di pasta più iconico incontra la tecnologia della stampa 3D e diventa protagonista di straordinari aperitivi finger food, per un piacere tutto da condividere. Inventa nuove occasioni di convivialità con lo Spaghetti 3D.

blurhapsody.com

NEXT CONCEPT

3D FOOD SRL - info@blurhapsody.com

BluRhapsody

REINVENTING THE ART OF MAKING PASTA | *by Barilla*



CLASSIFICA 2024



**NINO
DI COSTANZO**

*Cuore
e isola*

17 MOST POWERFUL CHEF

La cucina di Nino è pura emozione e di racconto della sua terra che ripaga organizzando Ischia Safari.



**MASSIMILIANO
ALAJMO**

*Ricerca
ed eleganza*

18 MOST POWERFUL CHEF

La sua cucina di ricerca sensoriale delinea nuovi orizzonti nella cucina italiana e viaggia nel mondo con disinvoltà consapevolezza.



**CATERINA
CERAUDO**

*Territorio, valori,
coraggio*

19 MOST POWERFUL CHEF

Caterina Ceraudo, determinata e coraggiosa, porta avanti la sua attività con forza e determinazione e una storia di famiglia di cui oggi è certamente la protagonista.

Il valore del tempo:

*una storia di famiglia
dal 1847*



Da sempre, in Bellei custodiamo i sapori ed i valori di famiglia. Come per le cose molto amate, ci vuole tempo, passione, cura, esperienza e sapienza, per arrivare all'essenza del sapore di un pregiato Aceto Balsamico di Modena. Dal 1847 quando a Modena la famiglia Bellei iniziò a dedicarsi alla produzione di Aceto Balsamico Tradizionale,

ACETAIA
BELLEI

anno dopo anno, di generazione in generazione, abbiamo trasmesso questo sapere prezioso. Maestri nella produzione di Balsamico, oggi alla quarta generazione, Acetaia Bellei ha fatto la scelta rigorosa di dedicarsi sapientemente ed esclusivamente al Balsamico, incentrando su di esso l'intera collezione.



CLASSIFICA 2024



**ANTONIO
GUIDA**

*La squadra
prima di tutto*

20 MOST POWERFUL CHEF

La qualità della cucina di Antonio Guida è cosa nota, ancora più straordinaria la sua visione di squadra e il sostegno alle cause che gli stanno a cuore.



**VIVIANA
VARESE**

In prima linea

21 MOST POWERFUL CHEF

Donna coraggiosa, sempre in prima linea nella difesa dei diritti, chef Varese ha una cucina in costante evoluzione, rassicurante e visionaria allo stesso tempo.



**CRISTIANO
TOMEI**

L'audace

22 MOST POWERFUL CHEF

Creativo, coraggioso, fedele a se stesso, non cerca mai scorciatoie e resta sempre coerente con la sua personalità. Pochi compromessi, una presenza sulla sua città preponderante.



CLASSIFICA 2024



**RICCARDO
CAMANINI**

*La dualità
del tempo*

23 MOST POWERFUL CHEF

Tra modalità antiche e tecniche avanguardiste, la cucina di Camanini è nota tra i foodies di tutto il mondo.



**MAURO
ULIASSI**

*Versatilità
e gruppo*

24 MOST POWERFUL CHEF

Cucina in continua evoluzione, Uliassi porta nella sua terra una ventata costante di novità con contaminazioni che ben si sposano con i sapori locali.



**GIANCARLO
MORELLI**

*Maestro
di umanità*

25 MOST POWERFUL CHEF

È uno dei capisaldi della cucina italiana, la sua è una cucina delicata e piena di certezze. E ha anche tanta umanità, l'ingrediente più importante.



SP

PREMIUM
QUALITY
RICE

”

**Respiriamo
l'essenza del
riso italiano.**

Dove la coltivazione
e la lavorazione del riso
sono più di una semplice
tradizione; diventano arte.

SP Spa
Strada Statale, 31
13010 Stroppiana (VC)
www.spspa.it



**HEINZ
BECK**

*Premio Speciale:
Innovazione*

MOST POWERFUL CHEF

Da tempi non sospetti la sua cucina si basa sul concetto di benessere, circolarità, impiego totale della materia prima in tutta la sua essenza.



**ALFONSO E LIVIA
IACCARINO**

*Premio Speciale:
Visione*

MOST POWERFUL CHEF

Alfonso e Livia Iaccarino hanno fatto scelte difficili in epoche difficili. Hanno voluto raccontare la loro storia di cucina, hanno inventato la perfezione dell'ingrediente, la coerenza della cucina con il territorio. Oggi Don Alfonso è un luogo che guarda al futuro con un progetto di sostenibilità all'avanguardia.



**PREMI
SPECIALI
2024**



**FULVIO
PIERANGELINI**

*Premio Speciale:
Il grande ispiratore*

MOST POWERFUL CHEF

I piatti di Pierangelini hanno influenzato e ispirato i menu dei ristoranti di questo Paese. E la sua semplicità e l'approccio all'ingrediente hanno definito nuovi parametri della cucina italiana.



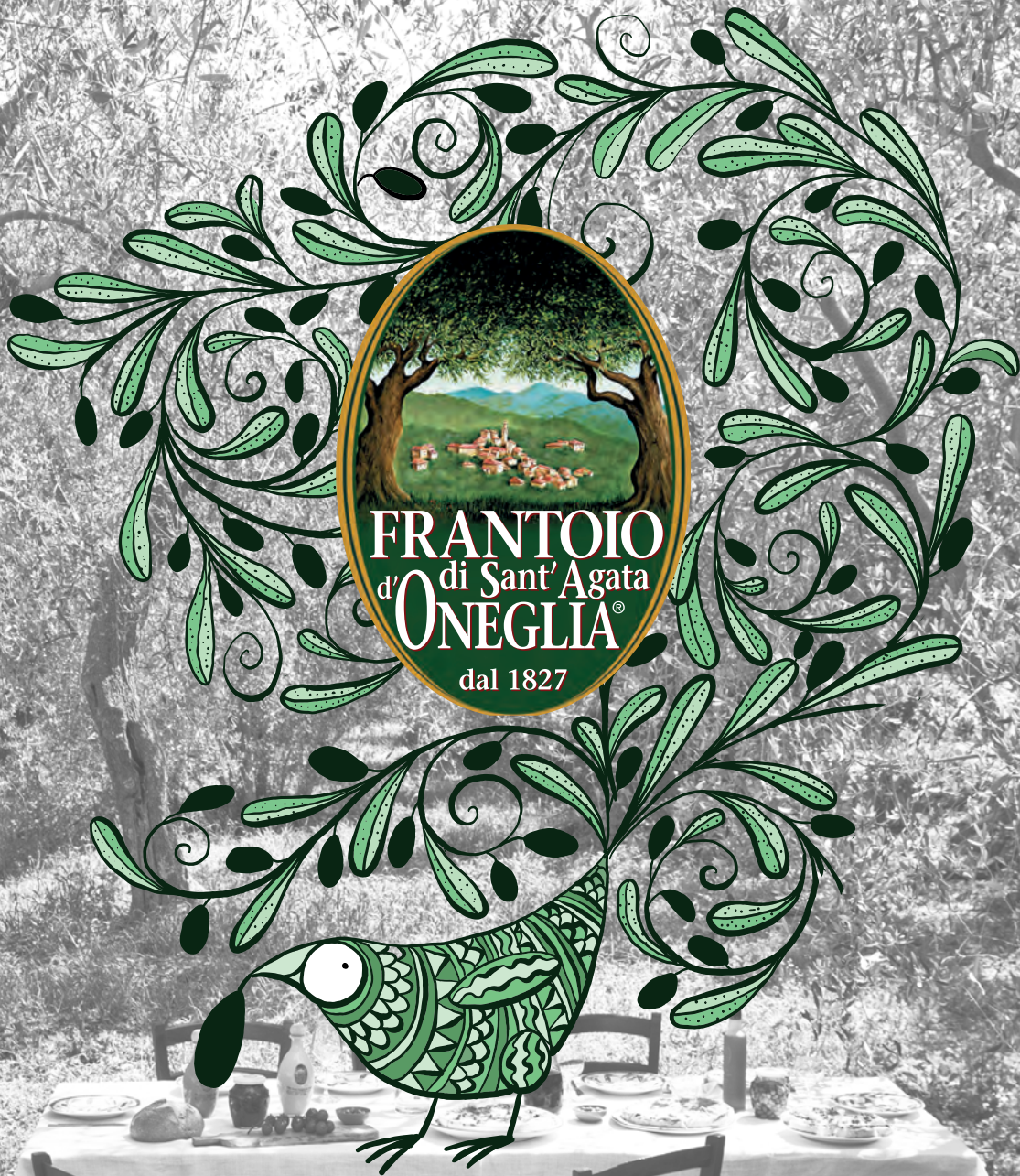
**PINO
CUTTAIA**

*Premio Speciale:
Sostenibilità del mare*

MOST POWERFUL CHEF

Da sempre Pino Cuttaia ha voluto occuparsi del mare, del "nostro mare", l'etica nella pesca, il rispetto della biodiversità e della dimensione culturale del Mediterraneo.

OLIO CREATIVO



per artisti della tavola

frantoiosantagata.com



**MICHELE
SPADARO**

*Premio Speciale:
Rising star*

MOST POWERFUL CHEF

Appassionato sostenitore della cucina del Meridione è l'astro nascente della cucina italiana con la sua filosofia semplice e legata alle radici.



**DIEGO
ROSSI**

*Premio Speciale:
Outsider*

MOST POWERFUL CHEF

Piace ai cuochi, piace ai milanesi. Andare nel suo ristorante è impresa difficile. Diego è riluttante alle convenzioni. Geniale nel gestire una forma di ristorazione assolutamente contemporanea.



**PREMI
SPECIALI
2024**



**BENEDETTO RULLO
LORENZO STEFANINI
STEFANO TERIGI**

*Premio Speciale:
Spirito di Squadra*

MOST POWERFUL CHEF

Benedetto, Lorenzo e Stefano dividono la stessa cucina e nella loro città, Lucca, realizzano sogni e buoni sapori, insieme.



**GIOVANNI
E ALBERTO
SANTINI**

*Premio Speciale:
La Nuova Generazione*

MOST POWERFUL CHEF

Giovanni in cucina e Alberto in sala, stanno scrivendo nuovi capitoli della grande cucina e ristorazione italiana seguendo le orme di Nadia e Antonio Santini.



le cose più semplici sono le più straordinarie



www.urbanitartufi.it



BELLAVISTA

FRANCIACORTA

